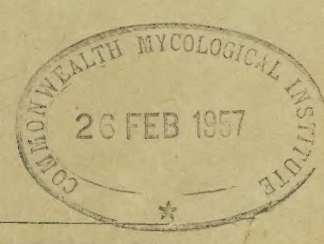
74e Année T. 147 N° 7-8 17-24 Février 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. [270.





Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture,
de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis
et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel
de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique
ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national
des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle
des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

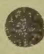


PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 F

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT
3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite


Contre la
MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au
PYRALESCA

74me ANNÉE — N° 7-8 17-24 FÉVRIER 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

INTERFÉRENCE

Le Professeur G. DALMASSO vient de consacrer un éditorial (*Il coltivatore e giornale vinicolo italiano*, I, 1957) à la situation viticole au début de 1957 en Italie... et en France.

Bien qu'il ait constamment porté un intérêt particulier à la viticulture française, aux règles qui lui sont appliquées et aux mouvements d'opinion qu'elle suscite, notre collègue souligne cette fois que l'Italie et la France, produisant plus de la moitié du vin du monde entier, constituent un bloc indivisible et puissant malgré bien des différences de détail et des oppositions d'intérêts. Il se déclare convaincu — e non da oggi — de la possibilité de modifier sensiblement le mouvement international des produits de la vigne par une entente sincère et résolue dans ce secteur.

Plusieurs des données techniques, économiques et sociales qui caractérisent la viticulture italienne enlèvent à la majorité des Français la possibilité de partager sans réserve la conviction,

si « européenne », du Professeur DALMASSO. Il peut devenir indispensable de les souligner si — c'est presque impensable — elles venaient à être négligées par ceux, que l'on ne connait, qui se trouvent être comptables des intérêts de la production viticole farnçaise.

Dans son article, notre collègue rappelle les *résultats statistiques des récentes récoltes* qui dépassent les 40 millions d'hectolitres considérés autrefois comme la moyenne admissible des récoltes italiennes.

	Raisins	Vins
1949-53 (moy.)............	74.600.000 qx	46.000.000 hl
1953.............................	83.200.000 qx	52.600.000 hl
1954.............................	80.200.000 qx	50.100.000 hl
1955.............................	92.897.000 qx	58.500.000 hl

Les résultats sont communiqués par l'I. S. T. A. T. dans son *Bulletin* mensuel ; ils ne sont connus qu'avec un grand retard de telle sorte que la commercialisation des récoltes s'effectue dans l'ignorance des ressources réelles à quoi il faudrait nécessairement remédier efficacement avant de constituer ce bloc indivisible auquel il est fait allusion plus haut.

La récolte 1956 n'est donc pas encore connue, mais le professeur DALMASSO estime qu'elle ne devrait pas être inférieure à celle de 1955, de quoi l'on infère que *la récolte italienne a été en 1956 supérieure à la récolte française métropolitaine*.

Notre collègue expose que jusqu'ici, des récoltes relativement importantes se sont écoulées sans difficultés, bien que les exportations (de vin) ne dépassent pas 2 p. 100 de la production, en raison du développement de la consommation intérieure.

Les prix pratiqués méritent d'être connus ; voici ceux de la province d'Asti (moy. 1956).

	Quintal de vendange
Barbera.....................	L. 56,50 (35,60 fr.).
Moscato......................	L. 70,28 (44,20 fr.).

Il est assez difficile d'établir leur niveau relativement aux prix français car il s'agit de vendanges achetées par l'industrie œnologique italienne selon des usages qui rappellent ceux que l'on connaît en France en Champagne, à Frontignan, à Limoux et aussi en Algérie. D'autres difficultés empêchent de comparer les conditions techniques de production : en gros, un vin de *Barbera* — qui est un cépage — correspond à un de nos bons V. D. Q. S. ou à un Bordeaux A. O. C. et il serait payé au producteur sur la base de 45 fr. le litre environ. Mais les produc-

teurs de Frontignan et même ceux du Roussillon trouveront insuffisants les prix pratiqués pour le *Moscato* (qui est le *Muscat de Canelli*).

— • —

L'adaptation de la viticulture des deux pays à des conditions communes exigerait des efforts considérables ; on mesure leur importance par l'insistance avec laquelle le Professeur DALMASSO réclame, une fois de plus, une organisation de la production viticole italienne. Cette organisation lui paraît particulièrement nécessaire dans le domaine des vins d'origine au sujet desquels on sait que l'Italie n'a pas abandonné l'usage des *appellations génériques*, aussi favorables au commerce que défavorables aux producteurs, usage qui est absolument contraire à la doctrine française telle qu'elle se dégage de notre législation et telle que G. CHAPPAZ l'avait précisée déjà en 1937. Pour faire triompher dans une loi des dispositions avec lesquelles il serait peut-être possible d'harmoniser les conditions françaises, il s'est engagé en Italie « une guerre de 10 ans » qui n'a encore donné aucun résultat.

Il serait funeste à notre production viticole de déroger à nos principes en cette matière non seulement parce qu'ils sont à la base de notre production de vins d'origine organisée, vaille que vaille, avec les producteurs et non contre eux, mais encore parce que, appliqués implicitement dans le Titre II du décret du 30 septembre 1953, ils sont aussi la clef de voûte de toute notre législation viticole. Il n'est pas question d'y renoncer.

S'il appartient à la viticulture italienne de faire un pas dans ce sens on ne saurait reprocher au Professeur DALMASSO de ne pas montrer la route à suivre : il ne néglige pas de mettre en lumière d'autres conséquences du manque d'organisation auxquelles nous avons essayé en France d'appliquer des remèdes que des apothicaires ont bien édulcorés quand ils ne les ont pas sophistiqués. C'est ainsi qu'il souligne que les viticulteurs des zones « à vocation viticole » attendent la discipline tant de fois annoncée des futures plantations de vignes, en insistant sur la disproportion qui existe entre le prix de revient et le prix de vente du vin dans ces régions de production des meilleurs vins d'Italie, disproportion qui peut entraîner leur disparition.

Il réaffirme que le mal va s'aggravant d'année en année comme le démontre l'abandon des terres qui produisaient hier d'excellents vins, au profit des plaines où la production est plus généreuse comme quantité mais non comme qualité.

Nous connaissons en France le même problème et je m'honore de l'avoir soulevé, parfois avec une vivacité que mon excellent

collègue paraît prendre pour l'expression d'un tempérament « battagliero » alors qu'elle naît uniquement du sentiment que m'inspirent l'injuste situation des producteurs de bons vins et les dommages que supporte notre patrimoine viticole. Nous sommes donc exactement d'accord sur des principes qui rencontrent la même opposition dans les mêmes milieux et pour les mêmes motifs.

Cette constatation me conduit à prévoir, au sein de la production et du commerce français une certaine réaction devant les perspectives du marché commun. Il n'est pas interdit de penser qu'un calcul a pu être fait : il consiste à ne pas exiger de notre partenaire italien l'harmonisation préalable des dispositions légales, dans l'espoir de rendre insupportable le poids de la législation française et d'obtenir sa mise en sommeil pour le plus grand profit de cette partie de la production viticole qui est prête à affronter allègrement toutes les compétitions.

Les organisations viticoles françaises, la F. A. V. en particulier, dont le silence n'est encore que surprenant, nous doivent à ce sujet une franche explication.

Il arrive au Professeur DALMASSO d'envier la législation viticole française et d'encourager ses compatriotes à lui emprunter quelques-unes de ses dispositions essentielles ; elle n'est pas, dans la réalité, l'instrument presque parfait qu'il imagine : loin d'être un ensemble mûri et créé pour une fin déterminée, elle est faite de dispositions accolées qui, depuis 1889 (Loi GRIFFE), représentent, les unes des conquêtes successives sur la fraude au sens large du terme et sur l'âpreté au gain, les autres, les tempéraments que des intérêts particuliers parviennent toujours à imposer, d'une manière ou d'une autre. Il faut bien peu de chose pour que des conquêtes soient remises en question. C'est pourquoi, sur ce terrain, les victoires italiennes seront aussi utiles à la viticulture de ce pays qu'à cette fraction, si louée mais si maltraitée de la production française, à laquelle nous sommes, ici, si attachés.

FRUITS ET RAISINS

A Nîmes, au cours de sa récente réunion, le Conseil d'administration de la Fédération nationale des producteurs de raisins de table a renouvelé les vives critiques qu'avaient déjà suscitées les conditions dans lesquelles l'aide à l'exportation avait pu être obtenue en 1956 ; il s'est déclaré attaché à la remise en vigueur des modalités de 1955.

Bien que l'unanimité des producteurs ne puisse se faire sur ce sujet, il semble bien, aux yeux d'un observateur neutre et inexpérimenté, que des intérêts extérieurs à la profession ne cessent d'intervenir pour reconduire en 1957 les méthodes qui ont été appliquées en 1956 et, d'une manière plus générale, pour éloigner de la production vinicole jusqu'à l'en séparer complètement, cette production des raisins frais dont tout le monde veut s'occuper. Et ces interventions ne sont pas toutes motivées par les intérêts d'autres productions concurrentes car il semble bien qu'elles émanent parfois de personnes qui n'ont en la matière d'autre autorité que celle qu'elles s'arrogent.

Cette confusion est funeste et une des raisons pour lesquelles on la déplore se trouve dans les difficultés qu'elle ne va pas manquer de susciter dès que notre production devra affronter, sur le marché allemand, les productions italienne et espagnole, dans une compétition nouvelle qui risque de ne pas tourner à notre avantage comme les résultats de la dernière campagne viennent le suggérer.

On peut apprécier diversement les voies que la Fédération des producteurs de raisins de table entend emprunter et les moyens qu'elle met en œuvre ; on peut lui reprocher un certain manque de netteté dans la définition des objectifs ; mais, dans le cadre de la viticulture nationale dont justement elle se réclame, on ne peut que lui donner raison lorsqu'elle exige que ses intérêts majeurs ne soient pas le jouet de ceux dont la mission est, précisément, de s'occuper d'autres problèmes.

J. Branas

Chronique du Machinisme

Les nouveautés au Salon de la Machine Agricole

Après un an d'interruption le Salon de la Machine Agricole va ouvrir à nouveau ses portes le 5 mars 1957, mais la formule de présentation sera nouvelle. Le salon sera groupé avec le concours général, l'entrée sera unique et l'agriculteur au cours de sa visite pourra donc admirer tout ce qui l'intéresse aussi bien les animaux, produits végétaux que les machines.

Certaines spéculations seront groupées et le visiteur pourra avoir des renseignements sur l'ensemble d'une culture et la chaine des machines nécessaires. Les deux cultures choisies ont été cette année : *la betterave et la pomme de terre*. Pour les céréales, les organisateurs ont décidé de mettre spécialement en lumière le *stockage*. Enfin, une importante *exposition sylvicole* présentera : « La forêt, richesse nationale et source de prospérité rurale », avec tout le matériel forestier.

L'aspect technique apparait donc nettement marqué en ce Salon 1957, mais l'aspect commercial n'est en rien diminué car l'on atteint les records en surface et en nombre de machines, le nombre d'exposants est toutefois un peu diminué, c'est un bien car il y a encore vraiment une dispersion trop grande dans le marché du machinisme agricole.

Après ces quelques renseignements généraux, regardons d'un peu plus près les *Machines nouvelles*.

Il est difficile de savoir quelles seront exactement toutes les nouveautés du Salon, car des constructeurs gardent souvent les prototypes secrets jusqu'à l'ouverture de l'exposition ; mais cependant ceux qui le désirent peuvent soumettre leur matériel à l'examen d'un Jury où nous sommes appelés à juger des « réalisations récentes constituant par leur caractère des nouveautés ou leur perfectionnement un progrès dans le domaine de la mécanisation agricole ».

Sur 45 machines présentées 10 ont été retenues et seront particulièrement soumises à l'intérêt du public. Ce sont ces dix machines que j'ai l'intention de présenter dans cet article.

Bergerat Monnoyeur importe de *cueilleur à maïs* nº 10 John Deere (corn-attachment) qui transforme la moissonneuse-batteuse automotrice 45 en appareil à récolter et égrener le maïs.

A la place de la barre de coupe on fixe les goulottes d'un Corn Picker à deux rangs. Le reste de la machine reste inchangé (sauf la voie de l'essieu arrière). L'arrachage de l'épi sur la tige se fait par des barres d'arrachage au-dessus des rouleaux séparateurs habituels.

La séparation est plus nette, il n'y a pas d'égrenage ni de dépouillage. Le dépouillage préalable n'est pas souhaitable avec un batteur type céréales. On arrive ainsi à cueillir du maïs contenant 30 % d'humidité et à récolter beaucoup plus tôt. On allonge aussi la durée d'utilisation annuelle de la moisonneuse-batteuse favorisant ainsi son amortissement.

Biba : Semi-remorque à plateau élévateur. Il y a trois ou quatre ans les Etablissements P. François, à Miraumont dans la Somme,

avaient déjà présenté une semi-remorque avec un attelage à commande hydraulique très ingénieux, ils ont continué à fouiller cette idée et voila qu'ils présentent une semi-remorque dont la commande hydraulique agit non seulement sur la flèche mais aussi sur la hauteur générale de la remorque. Le plateau peut être posé par terre pour le chargement, levé plus ou moins suivant l'état du chemin ou du champ et la stabilité du chargement, ou enfin amené à la hauteur exacte d'un quai jusqu'à 1,20 m. de hauteur, ou à portée de l'homme pour le transport de sac à dos.

Un vérin hydraulique lié à la prise de pression d'huile, prévue sur la plupart des tracteurs modernes, est fixé par différentes tringles d'une part à la flèche, d'autre part à un essieu coudé. L'allongement du vérin fait : 1° baisser l'avant de la flèche sur le crochet (rotule) du tracteur et soulever l'arrière de la flèche fixée à l'avant de la semi-remorque ; 2° basculer l'essieu coudé pour rendre son bras vertical et élever ainsi l'arrière de la remorque.

Cima : Moissonneuse-Batteuse type coteau à mise de niveau automatique.

La Compagnie Internationale des machines agricoles, 170, Bd. de la Vilette, Paris (19me) importe la nouvelle Moissonneuse-batteuse n° 141 construite par International Harvester (Mac Cormick-Deering). La moisson-battage en coteau est toujours délicate, les cribles et même le batteur étant plus chargé du côté de la pente : Il faut donc que l'ensemble des mécanismes batteur et séparateur soit bien horizontal et que les mécanismes de coupe soient paral. au sol. Il existait déjà des machines à barre de coupe articulée (type Hill-side) mais la nouveauté de celle-ci est son automaticité. Les roues avant motrices peuvent monter et descendre sur crémaillières. Les roues arrière directrices sont montées sur parallélogramme articulé. L'ensemble est commandé par des vérins hydrauliques alimentés automatiquement par deux valves mues elles-mêmes par l'action d'un gros perpendicule de 40 kg. (sorte de fil à plomb). Lorsque la machine, penche le poids vient appuyer sur l'une des valves qui agit sur l'équilibre longitudinal ou transversal de la machine. La barre de coupe reste parallèle au sol : elle est liée au mouvement des roues avant.

Ce dispositif est monté sur l'automotrice de 1,20 m. de barre de coupe.

E.A.V.M. : Appareil pour traiter les semences avec des produits liquides.

Les entrepôts agricoles de la Vallée de la Marne, 7, Avenue de la République à Château-Thierry (Aisne) ont aménagé sur leur poudreuse à grains J.B.D. un dispositif permettant de faire des traitements anticryptogamiques des semences par voie humide qui sont avec certains produits plus efficaces. L'ingéniosité consiste en ce que le débit du liquide est proportionnel au débit du grain. Cette proportion est préalablement réglée 0,2 à 0,8 cm³ par kg. de grains. Lorsque l'écoulement du grain s'arrête le distributeur de liquide se ferme automatiquement et il se remet en route dès une nouvelle arrivé du grain.

L'appareil J.B.D. peut être utilisé avec de la poudre à sec avec de la poudre humidifiée ou uniquement avec du liquide.

Gascoigne : Pulsateur électronique pour machine à traire (6 et 8, rue Soubine, à Saint-Ouen (Seine). J'avais déjà eu l'occasion de dire il y a quelques années que le rendement de la traite mécanique se trouverait sans doute augmenté si au lieu de réaliser des temps égaux pour le massage du trayon et le succion du lait, on allongeait le temps de succion. C'est ce que permet le pulsateur Gascoigne qui divise le cycle de traite en 1/4 pour le massage et 3/4 pour la succion.

D'après le constructeur, deux stalles équipées d'un pulsateur électronique assurent dans le même temps le travail de trois stalles équipées du pulsateur classique.

L'installation comprend : un poste de contrôle électronique qui produit des impulsions électriques dont on peut faire varier la vitesse et le rapport (elles sont réglées par Gascoigne à 60 pulsations minute et rapport : 25/75).

— des pulsateurs qui reçoivent les impulsions électriques par l'intermédiaire des robinets à vide et les transforment en pulsations pneumatiques.

— des relais qui transmettent ces pulsations au pot à trayeur.

Le pulsateur est essentiellement constitué par un solinoïde qui attire un noyau de fer doux qui ferme alternativement l'arrivée d'air ou de dépression.

Le principe est semblable au pulsateur électromagnétique des installations de traite de brebis réalisées par Alpha-Laval, mais son contrôle doit être plus précis et le réglage de la vitesse et du rapport est possible.

Heywang : Appareil lieur adaptable sur barre de coupe « Excelsior » (Bourgheim B.-Rhin). Ce dispositif permet de transformer facilement une barre de coupe ou une faucheuse en moissonneuse lieuse de façon très économique et particulièrement

intéressante pour les petites propriétés. Sans toile, sans élévateur, sans transporteur, les céréales sont prises à la verticale dès leur coupe, des ameneurs les rassemblent au milieu, des tasseurs en font une gerbe qu'une aiguille ceinture dès que sa taille est suffisante ; un mécanisme lieur la lie à la bonne hauteur et l'éjecte ; (la gerbe est maintenue toujours verticale et l'encombrement est réduit à quelques dizaines de cm. derrière la barre de coupe.

Kuhn : Aero-faneur.

Les Etablissements Kuhn Frères de Saverne importent un appareil qui épand, éparpille le foin et permet un fanage plus rapide. Il est utilisé immédiatement après la barre de coupe ou pour étaler un andain qui sèche mal.

C'est un appareil complémentaire qui trouve surtout sa place dans les régions ou les années humides. Il accélère alors le temps de fenaison de 15 à 20 %.

Il est constitué essentiellement par des dents flexibles, fixées tous les 20 à 25 cm. sur une barre perpendiculaire à la direction d'avancement du tracteur et mue d'un mouvement alternatif donné par la prise de force. Ces dents peuvent être inclinées à droite ou à gauche.

Melotte : « Frimel » refroidisseur à lait (Remicourt Belgique).

L'intérêt de l'appareil réside dans sa polyvalence : il assure en effet simultanément le filtrage, l'aération, le refroidissement rapide et la conservation du lait.

Il comprend : un groupe frigorifique ; un bac à eau glacée circulant autour de plaques évaporatrices recouvertes de glace ; un ruisseleur refroidi ; une chambre de stockage surmontée d'un filtre à ouate.

Le lait est versé dans un réservoir au bas duquel il est filtré puis entre dans l'armoire frigorifique par une chambre à flotteur à débit constant qui l'étend en nappe mince sur le ruisseleur refroidi ; en bas un chenal d'alimentation conduit le lait refroidi dans les pots à lait qui sont eux aussi stockés à l'intérieur de l'armoire.

Roger Frères (Carvin P.-de-C.) Bineuse Precillam.

L'invention consite dans la simplification et le dispositif de sécurité du parallélogramme porte-outils. Une des bullettes du parallélogramme classique est remplacé par un ressort. Ceci entraîne un montage avec deux articulations (donc deux paliers, deux graisseurs) aulieu de quatre et une sécurité absolue ; en effet quand un outil bineur rencontre un obstacle le ressort s'allonge et l'outil bascule.

Il faut noter dans cette bineuse un réglage, un contrôle automatique de la profondeur, un dégagement rendant le bourrage exceptionnel, un angle de coupe réglable.

Souchu Pinet (à Langeais) Dispositif de réglage en largeur par parallélogramme déformable.

Il est parfois assez délicat de régler un bisoc porté sur un tracteur (car le premier soc prend une bande de terre qui dépend de la voie du tracteur, de son inclinaison (à cause de la profondeur de la raie) de la dénivellation du terrain, alors que le deuxième soc prend une bande de terre toujours identique.

Le problème est difficile et même souvent impossible lorsque le réglage de la voie est discontinu ce qui est le cas général ; il s'en suit un labour plus ou moins jumelé. Les dispositifs d'attelage permettent de corriger généralement ce défaut par un compromis, mais le dispositif par parallélogramme de Souchu Pinet permet grâce à un levier à portée du conducteur, de rapprocher ou d'éloigner selon les besoins et de façon logique la ligne de travail du premier soc de la dernière raie ouverte.

— • —

Souhaitons pour terminer à ce Salon le succès qu'il mérite, souhaitons que les visiteurs y soient nombreux, personnellement j'aimerais y voir de nombreux étrangers de façon à réserver à la veille de l'organisation du marché commun européen une place importante à la France dans la construction de ces prochaines années, de faire de Paris la capitale du machinisme agricole et du Salon le centre principal de rayonnement des idées et des techniques en ce domaine.

Roger Lacombe

Morphologie du système radiculaire

[suite]

CARACTÉRISTIQUES DU DÉVELOPPEMENT ET DE LA DISTRIBUTION DU SYSTÈME RADICULAIRE

La technique précédente entraîne la destruction des plantes et cette conséquence s'est sans aucun doute opposée très souvent à son application : nous avons pu faire porter nos observations sur des champs d'essais dont les greffons avaient été

détruits par le froid en février 1956. On sait que les effets du froid ne s'étendent pas au sujet dans l'immense majorité des cas.

Les sondages ont été pratiqués dans un champ d'essais de porte-greffes établi en 1945 par la plantation de boutures et greffé en *Aramon* en 1946, dans un champ d'essais d'espacement établi en 1942 par la plantation de plants racinés de *110 R.* qui ont été greffés en *Aramon* en 1943, et dans un champ d'études de cépages établi au même moment sur le même porte-greffe. Il a été pratiqué d'autres sondages dans des conditions qui seront signalées.

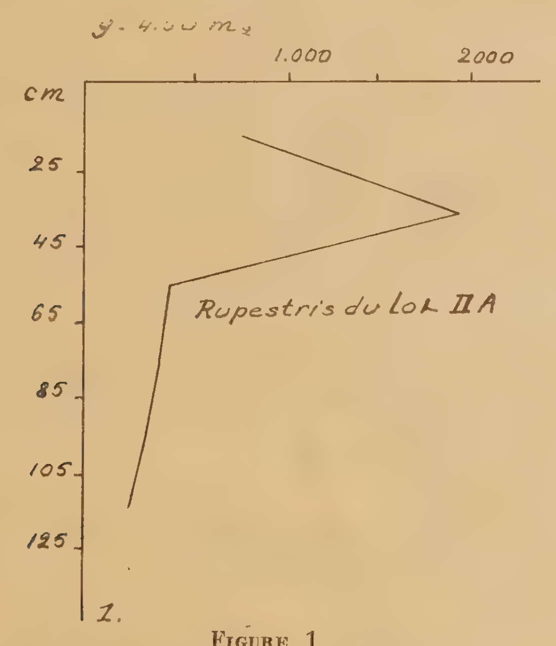


Figure 1

Un exemple des résultats obtenus est donné ci-après :

Centre des couches. cm.	P. des racines g. 4,50 m²	P. des racines p. 100 du total
15	760	20
35	1.930	51
55	390	10
75	305	8
95	237	6
115	150	4
0-125	3.772	100

Les caractéristiques morphologiques suivantes ont été dégagées de ces observations.

Profil radiculaire. — Un graphique peut être construit avec les résultats précédents (figure 1). Plusieurs profils peuvent être comparés soit avec ces données immédiates (g. 4,50 m²), soit en exprimant le poids des racines contenues dans une couche en centièmes du poids total des racines recueillis de 0 à 125 cm. (figure 2).

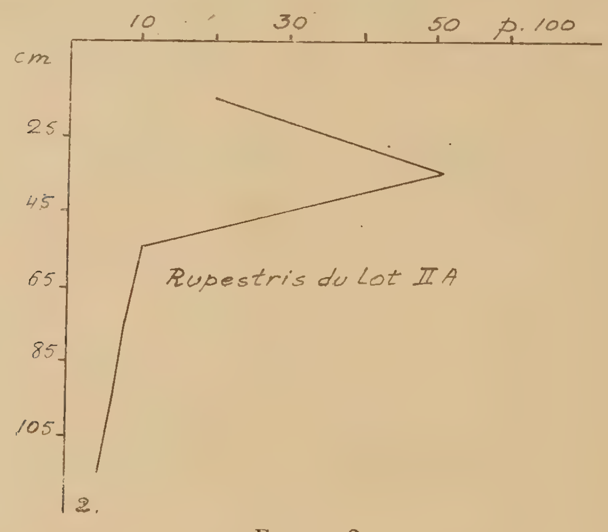


FIGURE 2

Données numériques. — Des nombreuses combinaisons possibles il a été retenu, notamment, les suivantes :

- poids total 0-125 ;
- poids des racines de la couche qui en contient le plus ; couche la mieux explorée, couche la plus riche en racines, niveau d'établissement des racines ;
- poids des racines « superficielles » rencontrées dans la couche 0-25 cm. ;
- poids des racines « inférieures » récoltées de 65 à 125 cm.

Il peut être fait état du poids de chaque lot, ou du rapport de l'un d'eux au poids total 0-125, ou du rapport de deux résultats, etc...

— • —

INFLUENCE DE QUELQUES FACTEURS DU MILIEU

Le développement et la distribution dans l'espace du système radiculaire dépendent vraisemblablement des conditions que les racines rencontrent dans le sol. D'autre part, des pratiques culturales mises en œuvre une fois pour toutes au moment de l'établissement du vignoble, ou bien répétées annuellement, parfois plusieurs fois par an, peuvent modifier ces conditions, ou intervenir d'une manière encore plus directe dans la disposition des racines. Le rôle de quelques-uns de ces facteurs naturels ou artificiels a pu être approché au cours des observations qui ont été faites.

Profondeur du sol. — Un sol est dit « profond » lorsqu'il peut être exploré par les racines sur une grande épaisseur.

La profondeur du sol est habituellement limitée par l'excès d'eau permanent ou temporaire ou par une couche dans laquelle les racines ne peuvent pénétrer.

Rôle d'une couche rocheuse impénétrable. — Le développement des racines a pu être comparé dans deux parcelles de *Rupestris du Lot* dont l'une *I.B.* est un sol profond dans lequel les racines s'enfoncent au-dessous de 125 cm. et dont l'autre *III A* (h) présente à 105 cm. un banc de grès qui, bien que friable, n'est pas pénétré par les racines. Les résultats obtenus sont donnés dans le tableau suivant :

	III A (h)		I. B.	
	g. 4,50 m²	p. 100	g. 4,50 m²	p. 100
15	440	28	630	19
35	640	40	1565	48
55	220	14	380	12
75	200	13	270	8
95	100	6	275	8
115	—	—	140	4
0-125	1600	100	3260	100

La figure 3 montre le profil construit avec ces données. La couche la plus riche en racines ne voit pas son emplacement modifié par la diminution de la profondeur explorable. Par contre, le poids total des racines est fortement modifié de ce fait ; la différence est de même sens dans toutes les couches, mais c'est dans la couche 25-45 qu'elle est la plus importante (925 g. sur 1660 g.).

La distribution en profondeur est modifiée ; la figure 3 montre combien elle est plus régulière dans le sol superficiel ce qui est mieux vu encore dans la figure (4) et ce que confirme la

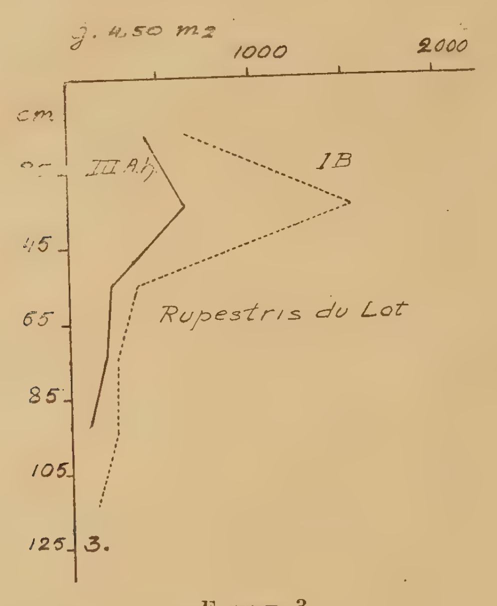


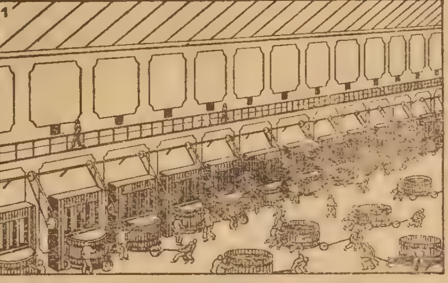
Figure 3

Figure 4

UNE HISTOIRE VÉCUE...

1

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés.. ..son matériel insuffisant... ..le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

2

...un vendeur survint...



...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...

Le vin est parfait

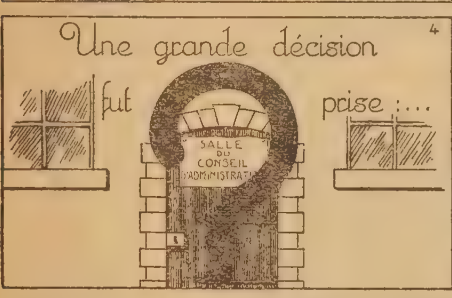
analysèrent...

dégustèrent...

conclurent...

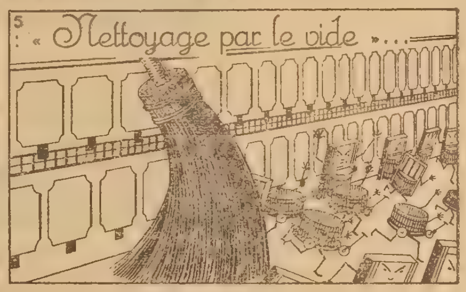
4

Une grande décision fut prise :...



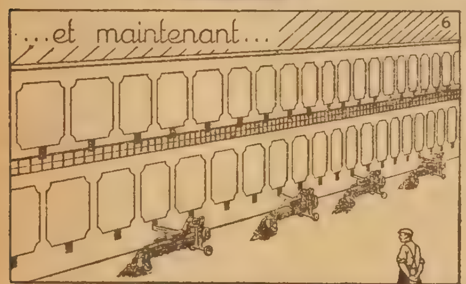
5

« Nettoyage par le vide »...



6

...et maintenant...



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

Le fils de l'épicier

Avant de se rendre au mariage de sa sœur, un épicier, M. Roland Tille, suspendit les volets de sa devanture et ferma le compteur d'électricité. Comme il traversait son magasin dans l'obscurité, M. Roland Tille faillit tomber dans la trappe du sous-sol laissée ouverte par mégarde. Son fils entra heureusement à temps porteur d'un boîtier Wonder. La pile Wonder ne s'use que si l'on s'en sert.



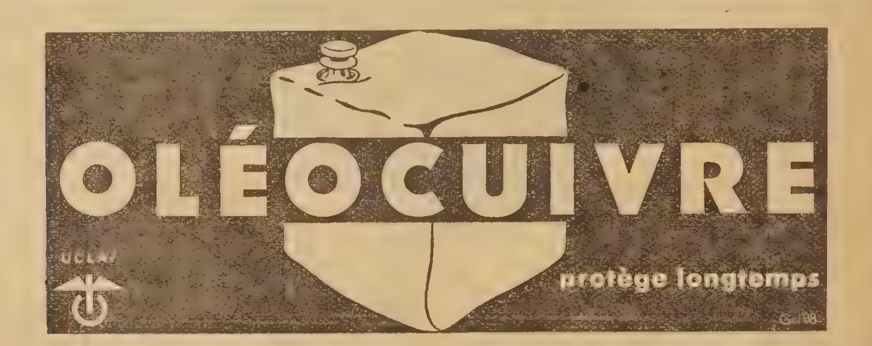
AVEC

LE PRESSOIR HORIZONTAL **VASLIN**

BÊCHAGE SERRAGE ET
CHANGEMENT DE VITESSE
AUTOMATIQUES
ÉCONOMIE DE
MAIN-D'ŒUVRE
LE MOINS CHER

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

CHALONNES-SUR-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) - TÉL. 56 et 197


OLÉOCUIVRE
protège longtemps

BIBLIOGRAPHIE

GUIDE FISCAL. — « *Le particulier* », 21, Bd. Montmartre Paris (2me) :

Directives précises pour rédiger votre déclaration quelle que soit la nature de vos revenus : Calcul de votre impôt 1957 ; Charges déductibles à ne pas oublier ; Accomptes Provisionnels.

— • —

L'OFFICIEL DES MARQUES, 23, rue Truffaut, Paris (17me).
Franco : 150 francs.

Le numéro du premier trimestre, revisé et mis à jour, vient de paraître. C'est un guide précieux pour les acheteurs et les vendeurs qui y trouveront tous les détails de la construction de tous véhicules à *moteur* neufs et d'occasions.

proportion des racines 25-45 : 44 p. 100 dans le sol superficiel III A (h) ; 48 p. 100 dans le sol profond I. B.

Toutefois, les niveaux ne sont pas certainement comparables : 95 cm. en III A (h) est voisin (10 cm.) du banc de grès et les conditions y sont certainement moins favorables aux racines qu'au même niveau dans le sol profond I.B. La comparaison des deux distributions centésimales est probablement plus valable lorsque (figure 5) elle est établie en fonction de la profondeur comptée en centièmes de l'épaisseur habitée ; il apparaît encore plus nettement que le système radiculaire de III A (h) est le plus régulièrement distribué.

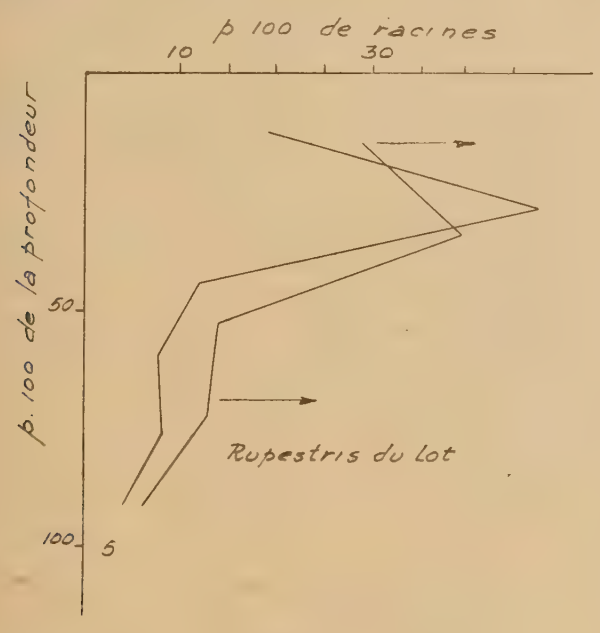


Figure 5

La diminution de la profondeur a eu ici deux effets : le poids total des racines est diminué, ce qui n'appelle pas de remarque particulière, et, d'autre part, les racines superficielles comme les racines inférieures sont en proportion plus élevée. Cette réaction du système radiculaire peut être interprétée.

Un exemplaire communique à son système radiculaire la faculté d'atteindre un poids donné, à un âge déterminé, dans un sol donné. Le phénomène a une origine interne, le sol se bornant à offrir les conditions récessaires et à fournir des matériaux.

Le développement se produit à tous les niveaux ; mais il est le plus important dans la couche la moins défavorable qui est ici comprise de 25 à 45 cm.

Une compétition s'établit à ce niveau entre les racines ; elle y suscite, lorsque les racines atteignent une densité donnée, des conditions moins favorables que celles qui se rencontrent au-dessus ou au-dessous. La saturation de la couche la moins défavorable a pour conséquence la colonisation des couches superficielles et inférieures : tout se passe comme si la plante optait pour le moindre mal.

La distribution verticale des racines devient plus régulière et elle est tout à fait homogène lorsque l'espace qui leur est réservé est petit comme c'est le cas dans une case ou dans un pot.

Cette façon de voir s'accorde parfaitement — en ce qu'elle lui apporte une justification — avec une pratique empirique dont le but est l'obtention d'un système radiculaire profond par l'ablation, au printemps de préférence, des racines superficielles, l'année de la plantation ou encore à la 2me ou à la 3me feuille : par ce procédé, la capacité de développement des racines superficielles supprimées, est reportée sur les fractions intactes et plus profondes du système radiculaire.

De tels transferts, qu'ils soient provoqués, comme dans ce dernier cas, ou qu'ils soient l'effet de la compétition, ne s'effectuent pas poids pour poids puisqu'ils correspondent à l'exploration de niveaux moins favorables.

Sus l'objet de la compétition on ne peut que faire des hypothèses ; il est possible que l'eau en soit le principal. S'il en est bien ainsi l'irrigation doit avoir pour effet une modification de la distribution.

D'autre part, la saturation (en racines) d'une couche colonisée n'est certainement pas une donnée absolue : elle peut sans doute se constater pour des densités de racines très variables à un âge donné et qui sont d'autant plus élevées que les conditions de la couche la plus explorée sont plus différentes de celles des niveaux supérieurs ou inférieurs, etc...

' *Rôle de l'excès d'eau dans les couches inférieures.* — L'excès d'eau en profondeur est le plus fréquent des obstacles opposés au développement des racines inférieures dans les sols homogènes ; il prend une importance toute particulière dans les sables du cordon littoral méditerranéen, comme le montre l'exemple suivant dans lequel l'eau afflue à 105 cm., le 20 décembre 1956.

Carignan noir (non greffé)

	4		3		2		5	
	g. 2,40	p. 100	g. 2,40	p. 100	g. 2,40	p. 100	g. 2,40	p. 100
15	437	48	867	62	264	30	490	34
35	421	47	397	28	582	65	457	32
55	58	4	122	9	27	3	320	22
75	10	1	8	1	10	1	165	11
95	—	—	—	—	—		14	1
0-85	906	100	1394	100	883	100	1446	100

La distribution des racines (figure 6) est très différente de celle que l'on observe à l'Ecole de Montpellier, la couche superficielle 0-25 est la plus riche en racines dans trois cas sur quatre ; les couches inférieures à 45 cm sont défavorables et celles qui sont situées au-dessous de 75 cm. le sont beaucoup. Mais ce problème mérite d'autres développements.

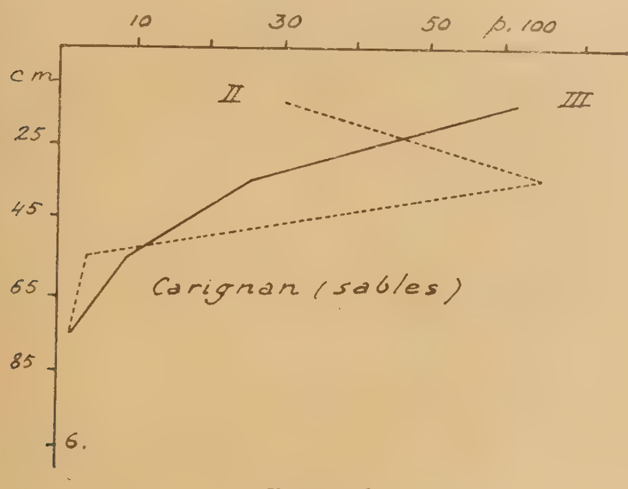


Figure 6

Un autre exemple est relevé dans le champ étudié à l'Ecole de Montpellier ; il est offert par deux parcelles de *Rupestris du Lot* II A et IV A ; cette dernière est située dans l'angle nord du champ déterminé par deux fossés de collature qui reçoivent l'eau qui ruisselle et qui draine des parcelles qui dominent le champ ; ces fossés sont pleins en hiver et au printemps ; cette partie est plus humide.

La figure 7 qui donne les deux profils II A et IV A confirme le sens des réactions des racines dans ces conditions caractérisées par une plus grande humidité des couches inférieures : il est observé en IV A (humide) une plus grande proportion de racines superficielles et moins de racines inférieures. Le poids total 0-125 est de 3772 g / 4,50 m² en II A alors qu'il est seulement de 3.500 g / 4,50 m² en IV A ce qui confirme la perte de développement qui est l'effet des transferts hors de la couche la moins défavorable qui est « saturée » en IV A à 1520 g/ 20 cm. / 4,50 m² et à 1930 g / 20 cm / 4.50 m² seulement en II A (à la 12me feuille).

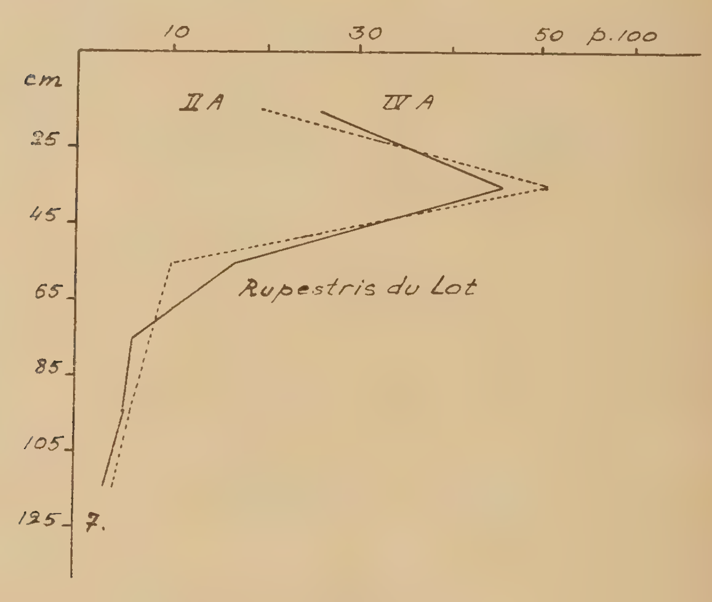


Figure 7

La compétition. — Faute de prendre en considération cette donnée on ne peut pas très bien comprendre les réactions du système radiculaire devant les conditions particulières qui lui sont offertes. Elle s'exerce à tous les niveaux entre les racines de la vigne ; mais elle est également manifeste entre celles-ci et les racines d'autres plantes cultivées ou adventices. Les relations mutuelles qui s'établissent alors sont peu étudiées bien qu'elles offrent une grande importance : cultures associées permanentes ou temporaires ; mauvaises herbes ; cultures et plantes de bordure.

Le professeur N. Breviglieri (1) a cependant observé le développement du système radiculaire de la vigne et d'arbres associés ; mais les résultats, en coordonnées, ne sont exploitables que d'une manière très générale.

Dans nos observations, un exemple, qui est loin d'être démonstratif, serait pour témoigner de la sensibilité des réactions du système radiculaire ; il repose sur la comparaison de deux parcelles de *Rupestris du Lot*, I. B. et II A.

	I. B.		II A	
	g / 4,50	p. 100	g / 4,50	p. 100
15	630	19	760	20
35	1565	48	1930	51
55	380	12	390	10
75	270	8	305	8
95	275	8	237	6
115	140	4	150	4
0-125	3260	100	3772	100

La parcelle I.B. est envahie par les racines d'un figuier qui vit en bordure du champ ; faut-il attribuer à leur présence, vers

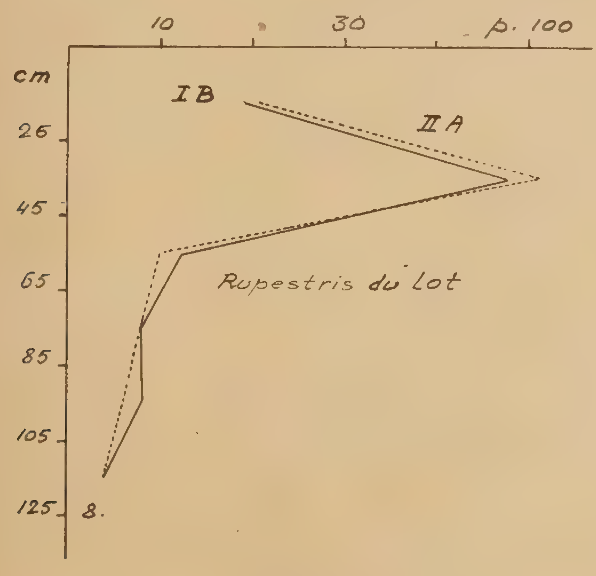


Figure 8

(1) Brevigieri N. — Ricerchi sui sistemi radicali della vite. *At. Acc. ital. vite e vino*. VII : 93-153, 1955.

30 cm., le moindre développement total 0-125 (3500 g au lieu de 3772 g) et les autres différences minime (fig. 8) qui apparaissent dans la distribution ? Les différences n'ont probablement aucune signification mais, le fait est qu'elles sont telles que l'on s'attend à les rencontrer.

Mais les effets des cultures (ou des plantes adventices) sur le système radiculaire des vignes auxquelles elles sont associées constituent un thème bien peu étudié.

(à suivre) J. BRANAS et A. VERGNES

QUESTIONS DIVERSES

Le droit au renouvellement et le congé

Les règles sur le renouvellement sont fort simples, et nous les avons abondamment commentées. Cependant des lecteurs nous demandent régulièrement si des principes que nous avons indiqués il y a déjà quelques temps sont toujours valables, et si les tribunaux n'ont pas varié leur interprétation et jugent dans le même sens. Aussi jugeons-nous utile de revenir sur des points déjà décrits, en nous excusant de ces redites auprès de nos lecteurs, bien que nous nous efforçions de commenter toujours des exemples nouveaux et les plus récents possible.

Les règles de base sont les suivantes : Le preneur a droit à la fin de son bail au renouvellement pour une nouvelle période de neuf ans. Cela se fait automatiquement, à moins que le propriétaire n'exerce son droit de reprise ; mais pour cela il doit notifier son congé au locataire par un écrit adressé au moins dix-huit mois avant la fin du bail. Le preneur a alors un délai de quatre mois pour contester le congé devant le Tribunal. Si le bail est reconduit, ce n'est pas le bail ancien qui jouera à l'avenir, mais le contrat-type.

Voici quelques jugements récents faisant application de ces principes.

1° Tout d'abord à quel moment le preneur peut-il renoncer au renouvellement ? D'une manière constante depuis 1946, la Cour Suprême dit : « il est loisible au preneur de renoncer au droit acquis de renouvellement du bail, dès lors que la renonciation intervient après la conclusion du bail » (voir Cass. 1er juillet 1955, RLA 55, 5 102).

Est-ce à dire que dès la signature du contrat de bail, le locataire peut aussitôt après renoncer par écrit à un droit qui ne pourrait s'exercer que neuf ans plus tard ?

Oui, car « la loi du 13 avril 1946 n'exclut nullement les accords amiables relatifs à des droits acquis et spécialement les résiliations de location ». En conséquence, « le preneur qui, par acte authentique, a renouvelé, en toute connaissance de cause, au bénéfice même d'un

avantage acquis au moment de l'acte de résiliation, est mal fondé à demander un nouveau bail de neuf ans » (Cass., 24 mai 1955, RLA, 55, 5, 103).

2° Quels sont les effets du renouvellement sur le bail à venir ?

« A défaut de congé, un bail rural se trouve renouvelé aux clauses et conditions du contrat-type. La tacite reconduction ne peut être admise pour le prix du bail, à moins qu'un paiement n'ait été fait d'accord entre les parties, sur les bases de l'ancien prix. S'il est constaté qu'aucun fermage n'a été payé pour solde d'une période annuelle du bail renouvelé, et qu'aucun accord n'est intervenu entre les parties, il appartient au Tribunal paritaire de fixer le prix du nouveau bail » (Cass., 2 juin 1955, RLA 55, 5 104).

R. MONTAGNE.

A qui incombe la responsabilité en cas de mentions inexactes sur le degré alcoolique des vins ?

On sait combien les Services de Répression des Fraudes sont pointilleux au sujet de l'indication du degré alcoolique sur les récipients contenant du vin. Une différence de quelques dixièmes de degré et c'est le procès-verbal avec toutes ses conséquences : poursuites, amendes, etc... Cette sévérité se justifie peut-être par le désir de sauvegarder les intérêts du consommateur et la qualite des produits. Il n'en reste pas moins que la question du degré constitue une véritable hantise aussi bien pour les intermédiaires que pour les producteurs.

C'est qu'en effet lorsqu'un commerçant, grossiste ou même simple débitant est verbalisé, il ne manque pas de chercher des raisons et des excuses pour se tirer d'affaire. L'argument le plus généralement invoqué est celui qui consiste à dire que le degré mentionné avait été indiqué par le vendeur. On voit d'ici la cascade d'enquêtes susceptibles d'en résulter, enquêtes qui pour peu que l'argument soit répété plusieurs fois doivent obligatoirement remonter jusqu'au cultivateur.

Le cas s'est présenté récemment devant une juridiction répressive ; pour échapper à une condamnation, un commerçant essayait de rejeter la responsabilité de la faute sur celui de qui il tenait la marchandise. Il a été décidé que le marchand de vin qui, en sa qualité de grossiste, reçoit en fûts le vin destiné à sa clientèle commerciale, le met en bouteille et l'étiquette ne saurait imputer à son vendeur la responsabilité des différences existant entre le degré alcoolique annoncé à cette clientèle et le degré réel. C'est à lui qu'il appartient d'indiquer la teneur alcoolique du vin après s'être assuré lui-même de celle-ci (Trib. Corr. Mantes-la-Jolie, 13 janvier 1956 ; M. P. c./ Desmonts).

L'intérêt de cette décision ne saurait échapper à tous ceux qui, à un titre quelconque mettent en circulation des produits vinicoles.

De nature à limiter le nombre des personnes pouvant être mises en cause par les Services de la Répression des Fraudes, les principes qu'elle énonce doivent recueillir l'approbation aussi bien des commerçants et négociants que des producteurs.

André PRAX,
Docteur en Droit.

Partie Officielle

DECRET N° 56-1381 DU 18 DECEMBRE 1956 PORTANT PUBLICATION DE LA CONVENTION INTERNATIONALE POUR L'UNIFICATION DES METHODES D'ANALYSE ET D'APPRECIATION DES VINS SIGNEE A PARIS LE 13 OCTOBRE 1954

J.O. du 3 janvier 1957, p. 227 à 231

[SUITE]

ANNEXE « B »

Modèles de certificats officiels d'analyse et d'appréciation des vins.

Le certificat d'analyse n° 1 comporte la détermination des éléments essentiels et les plus caractéristiques de la composition des vins. Cette analyse, relativement simple, est généralement suffisante pour permettre un contrôle efficace de la qualité du vin.

Le certificat d'analyse n° 2 comporte les éléments du certificat d'analyse n° 1 et un grand nombre d'autres éléments. Leur ensemble correspond à une analyse très détaillée, qui peut être adoptée en particulier dans un but de recherche scientifique.

Un numéro de référence est affecté à chaque élément de l'analyse, de manière à éviter toute erreur dans la traduction d'une langue dans une autre. Les numéros inférieurs à 100 concernent les éléments figurant dans les certificats n°s 1 et 2. Les numéros supérieurs à 100 sont affectés aux éléments qui ne figurent que dans le certificat n° 2.

Certificat n° 1 d'analyse et d'appréciation des vins

Examen organoleptique. — 1 Couleur ; 2 Limpidité dépôt ; 3 Dégustation : odeur et saveur.

Essais de tenue du vin. — 4 Tenue à l'air ; 5 Tenue au froid.

Examen microbiologique. — 6 Tenue à l'étuve ; 7 Examen microscopique du vin et du dépôt.

Analyse physique et chimique. — 8 Densité du vin ; 9 Densité du résidu sans alcool ; 10 Degré alcoolique ; 11 Extrait sec total par densimétrie : 12 Sucres réducteurs ; 13 Saccharose ; 14 Cendres : 15 Alcalinité des cendres ; 16 Potassium ; 17 acidité totale ; 18 Acidité volatile ; 19 Acidité fixe ; 20 pH : 21 Acidité tartrique ; 22 Acidité lactique ; 23 Acidité citrique ; 24 Sulfates : 25 Chlorures : 26 Anhydride sulfureux libre ; 27 Anhydride sulfureux total ; 28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthode biologique : 29 Recherche des matières colorantes étrangères.

Interprétation et conclusion.

Certificat n° 2 d'analyse et d'appréciation des vins
(Analyse détaillée)

Examen organoleptique. — 1 Couleur : 2 Limpidité dépôt ; 3 Dégustation : odeur et saveur.

Essais de tenue de vin. — 4 Tenue à l'air ; 5 Tenue au froid.

Examen microbiologique. — 6 Tenue à l'étuve ; 7 Examen microscopique du vin et du dépôt : 101 Identification et numération des germes.

Analyse physique. — 8 Densité du vin : 9 Densité du résidu sans alcool : 102 Indice de réfraction du vin ; 103 Indice de réfraction du résidu sans alcool ; 104 Déviation polarimétrique.

Analyse chimique. — 10 Degré alcoolique en volume : 105 Alcool en grammes par litre : 106 Méthanol ; 107 Alcools supérieurs : 11 Extrait sec total par densimétrie ; 108 Extrait sec total par pesée ; 109 Extrait non réducteur ; 110 Extrait réduit ; 111 Reste d'extrait : 12 Sucres réducteurs : 13 Saccharose ; 112 Sucres réducteurs déviation polarimétrique : 113 Pentoses et pentosanes ; 14 Cendres ; 114 Cendres solubles dans l'eau ; 15 Alcalinité des cendres ; 115 Alcalinité des cendres solubles dans l'eau ; 116 Alcalinité du gramme de cendres ; 16 Potassium ; 117 Calcium ; 118 Magnésium ; 119 Sodium ; 120 Fer ; 12 Aluminium ; 122 Zinc ; 123 Manganèse ; 124 Cuivre ; 125 Arsenic ; 126 Plomb ; 127 Ammoniaque ; 128 Composés azotés totaux en azote ; 129 Acides aminés ; 17 Acidité totale ; 18 Acidité volatile ; 19 Acidité fixe ; 20 pH : 21 Acide tartrique ; 22 Acide lactique : 130 Acide malique ; 23 Acide citrique ; 131 Acide succinique ; 24 Sulfates ; 25 Chlorures ; 132 Phosphore total en acide phosphorique ; 133 Butane-diol ; 135 Sorbitol ; 136 Mannitol ; 137 Gommes et pectines ; 138 Tannoïdes totaux ; 139 Indice de permanganate ; 140 Tannins ; 141 Matières colorantes naturelles ; 142 Esters totaux ; 143 Esters acides ; 145 Esters acétiques ; 146 Ethanal ; 26 Anhydride sulfureux libre ; 27 Anhydride sulfureux total ; 28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthodes biologique ; 147 Fluor ; 148 Brome total ; 149 Acide borique ; 150 Edulcorants artificiels ; 29 Matières colorantes étrangères ; 151 Caramel ; 152 Recherche du ferrocyanure et de l'acide cyanhydrique ; 153 Pression du gaz carbonique (cas des vins mousseux).

Interprétation et conclusion.

DECRET DU 8 FEVRIER 1957 CONCERNANT L'APPELLATION CONTROLEE « FRONTIGNAN », « MUSCAT DE FRONTIGNAN » OU « VIN DE FRONTIGNAN »

J. O. du 13 février, p. 1781

Article premier. — L'article 7 du décret du 31 mai 1936 définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Frontignan », « Muscat de Frontignan », « Vin de Frontignan », modifié par le décret du 18 octobre 1950, est remplacé ainsi qu'il suit :

« *Article 7.* — La bouteille dite « bouteille à muscat de Frontignan » présentant des canelures torsadées en relief et consacrées par les usages locaux devra servir exclusivement aux vins à appelation contrôlée « Frontignan », « Muscat de Frontignan », « Vin de Frontignan ».

Article 2. — . . . .

— • —

DECRET DU 8 FEVRIER 1957 CONCERNANT LES APPELLATIONS CONTROLEES « MUSCADET », « MUSCADET DE SEVRE ET MAINE » ET « MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE »

J. O. du 13 février, p. 1781

Article premier. — L'article 4 du décret du 23 septembre 1937 et l'article 4 des décrets du 14 novembre 1936 définissant respectivement les conditions de contrôle des vins à appellations « Muscadet », « Muscadet de Sèvre et Maine » et « Muscadet des coteaux de la Loire », modifié par le décret susvisé du 24 novembre 1955, sont remplacés par la disposition suivante :

« *Article 4.* — L'appellation contrôlée susvisée n'est applicable que dans la limite de 40 hectolitres par hectare de vigne en production.

« Cette limite peut être modifiée chaque année par décision du comité directeur de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie suivant la quantité et la qualité de la récolte, après consultation d'une commission de cinq membres nommés par l'intitut national des appellations d'origine sur proposition du syndicat de défense le plus représentatif de l'appellation contrôlée en cause adoptée par une assemblée générale dudit syndicat.

« Les augmentations du rendement de base ne sont accordées qu'en année exceptionnelle où qualité et quantité se présentent simultanément.

« Les quantités excédentaires sont déclassées. Toutefois, des dérogations individuelles peuvent être accordées par l'institut national des appellations d'origine après vérification de la qualité de la récolte et des conditions de production. Les demandes devront être présentées chaque année avant la date du déblocage des vins de la récolte.

« Cependant, en aucun cas, le total des quantités commercialisées avec l'appellation contrôlée par chaque récoltant pendant une campagne viticole ne pourra dépasser la limite de 40 hectolitres par hectare de vigne en production.

« Les quantités produites au delà de cette limite et admises à conserver le droit à l'appellation contrôlée seront débloquées et pourront sortir des chais des récoltants avec l'appellation au cours d'une campagne suivante, c'est-à-dire du 1er septembre qui suit la récolte, sous la réserve prévue à l'alinéa précédent.

« Les jeunes vignes ne peuvent entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille (celle-ci comprise) après greffage sur place ou après mise en place des racinés-greffés. »

Article 2. — . . . .

BULLETIN COMMERCIAL

—

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (9), 9 à 9°5, 330 à 335 : 9°5 à 10°, 330 à 345 : Corb. 10 à 10°5, 350 à 355 : Miner. 10 à 10°5, 350. — Lézignan (14), insuff. d'aff. pas de cote. — Narbonne (14), 9 à 9°5, 335 à 345 ; 10°, 340 à 350, 11 à 12°, 350 à 360 ; Corb. 10°5, 355 : 11°, 369 à 370 : Minervois 10°, 350 à 355 ; 11°, 360.

Gard. — Nimes (18), V.C.C. : 9 à 11°5, 330 à 350 ; V.D.Q.S. (Costières 11°5 à 13°, 340 à 360.

Hérault. — Béziers (15), 9 à 12°, 335 à 355 : Rosés et blancs insuff. d'aff. pas de cote : C.S. moyenne : 340. — Montpellier (19), 9 à 11°5, 335 à 350 : C.S. : 345. — Sète (13), Vins de pays 9 à 11°5, 335 à 350 ; Vins d'Algérie récolte 55 : Alger 11 à 13°, 420 à 440 : Oran 12 à 13°9, 430 à 445 : 14° et plus, 450 et plus ; Rosés 15 fr. en plus : blancs 40 à 50 fr. en plus ; Récolte 56 : Alger 11 à 13°, 400 à 415 ; Oran 12 à 13°9, 405 à 420 : 14° et plus, 425 et plus : Rosés 15 fr. en plus, blancs 40 à 50 fr. en plus ; Vins de Tunisie : 11 à 13°9, 385 à 400.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (16), V.C.C. Rouges insuff. d'aff. pas de cote : Rosés 11 à 13°, 370 à 420 ; C.S. insuff. d'aff. pas de cote.

Seine-Inférieure. — Rouen (16), Vins d'Algérie au débarquement insuffisance d'affaires, pas de cote.

Var. — Brignoles (18) Rouges, 330 à 350 : Rosés et blancs insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — Alger (16), 1er choix rouges, 10 à 10°5, 340 à 345 ; 11 à 11°5, 340 à 345 ; 12 à 12°5, 340 à 345 ; Blancs 10°5 à 11°, 380.

Mostaganem (16) Rouges, 340 à 350 : Rosés, 350 à 360.

Oran (16), Rouges, 340 à 350 : Rosés, 350 à 360.

Montpellier, — Imprimerie P. Déhan, 5, rue Vieille-Intendance

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 10 AU 16 FEVRIER 1937

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	12	6	9	12	6	1	10	5	10	11	8	11	12	6	5	11	3	9	10	1	P
ANGERS	13	7	8	11	6	1	9	5	7	11	8	12	11	6	8	11	4	9	10	—1	1
COGNAC	15	9	P	12	5	P	12	6	4	12	9	26	13	8	16	14	8	15	11	4	8
BORDEAUX	17	6	1	12	3	3	13	6	2	12	8	24	12	9	18	13	8	11	12	4	16
TOURS	14	7	14	11	5	P	10	5	4	10	8	25	12	7	23	11	4	14	9	1	3
NEVERS	14	6	4	10	5	6	12	6	1	11	6	11	11	7	18	11	2	7	9	3	4
AGEN	18	7	P	12	1	2	12	5	6	14	7	P	15	9	5	15	8	10	12	5	9
CLERMONT-FERRAND	15	6	1	10	3	1	12	5	P	11	6	P	12	6	6	11	6	2	10	3	4
MONTELIMAR	19	3	3	13	5	P	12	4	1	12	6	8	11	4	3	16	8	1	15	2	«
TOULOUSE	18	3	P	11	1	2	12	5	5	12	4	2	11	8	3	13	8	9	13	4	3
CARCASSONNE	18	5	2	12	3	2	12	1	1	14	4	3	12	9	3	14	7	4	14	5	1
PERPIGNAN	17	5	«	16	7	P	14	4	«	16	4	P	14	9	«	18	6	«	16	7	«
MONTPELLIER	16	4	«	14	5	«	14	4	«	14	6	1	13	9	P	16	8	4	15	6	P
REIMS	11	6	3	9	3	2	9	6	1	10	5	4	11	5	17	10	4	3	6	2	8
STRASBOURG	12	5	6	9	6	2	9	5	P	9	5	P	10	4	2	11	5	1	9	3	[illegible]
DIJON	13	5	3	9	3	P	9	4	2	10	5	8	9	5	12	10	6	9	8	3	2
LYON	17	5	1	12	4	3	11	6	2	12	5	5	10	7	4	12	8	P	14	2	«
GRENOBLE	18	5	6	10	4	11	11	4	P	9	5	6	12	8	6	12	8	4	11	4	1
MARSEILLE	16	3	«	13	7	«	13	5	P	13	5	1	14	10	P	14	10	P	14	6	1
NICE	15	6	«	19	6	«	16	6	«	12	5	12	15	9	P	17	9	P	17	8	«
AJACCIO	17	5	«	15	9	P	15	4	«	13	7	3	13	11	2	14	6	2	18	6	3
....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«


OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ONIA
ENGRAIS AZOTÉS
TOULOUSE
ENGRAIS COMPLEXES

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.